***Letter cake de noël***

**Pour 8 personnes (2 lettres)**

Biscuit pain d’épice

250g de farine

25g de poudre de noisette

75g de sucre

1 œuf

140g de beurre mou

2 cuil à café d'épices à pain d'épices en poudre

*Ganache chocolat-orange*

*200g chocolat noir*

*200g chocolat au lait*

*400ml de crème*

*2 oranges*

*Déco*

*Des coques de macaron*

*Des sujets en sucre*

*Ecorces d'orange confites*

*…*

Biscuit: Mélangez la farine avec le sucre, la poudre d'amande et la poudre d'épices. Incorporez les œufs puis le beurre fondu, mélangez. Quand la pâte est homogène et souple, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 2 heures avant de l'étaler sur 0.5cm d'épaisseur et de la découper à l'aide des gabarits en deux exemplaires pour chaque lettre.

Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et réservez au frais pendant 1 heure avant de les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon votre four. Laissez refroidir.

Ganache chocolat-orange: Faites chauffer la crème jusqu'à frémissement, coupez le feu et incorporez les morceaux de chocolat noir et au lait. Mélangez jusqu'à ce que le mélange forme une ganache lisse et brillante. Incorporez le jus et le zeste d'orange, mélangez bien et laissez refroidir, filmez au contact et placez au frais pour 1 nuit.

Le lendemain, fouettez la ganache pour l'aérer puis pochez-la sur les biscuits à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée. Placez au frais pendant 1h ou 2 pour que la ganache se fige avant de superposer les biscuits et de décorez vos letter cakes selon votre goût. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.